

Lammbeuscherl

Zutaten für 4 Personen

ca. 800 g	Leber, Herz, Lunge, Bries, gemischt
1 Stck.	Spickzwiebel (halbe Zwiebel, Lorbeerblatt, 4 - 5 Nelken)
1 Stck.	Zwiebel, mittelgroß
100 g	Champignons
2 Stck.	Gewürzgurken
500 ml	Rotwein
1 l	Lammfond
200 g	Butter
40 g	Mehl

Zubereitung

Die Innereien in Wasser mit Spickzwiebel und einem Schuss Essig kurz blanchieren, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

Mit der Hälfte der Butter und der in Streifen geschnittenen Zwiebel gut anbraten. Mit dem Wein mehrmals ablöschen, gänzlich reduzieren. Mit Mehl bestäuben, mit Lammfond auffüllen und etwa 40 - 45 Min. langsam weichköcheln lassen.

Kurz vor Ende der Kochzeit die rohen, feingeschnittenen Champignonblättchen und die Gurkenscheiben zufügen. Zur Vollendung die Soße mit der restlichen Butter aufschlagen.

Als Beilage zu diesem warmen Vorgericht sind kleine Kräuterknödel sehr gut geeignet.

